

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Apel (*Malus sylvestris*) sebagai salah satu tanaman buah-buahan telah banyak dikenal di Indonesia. Tanaman apel berasal dari daerah yang beriklim sedang sehingga tidak semua daerah di Indonesia cocok ditanami apel.

Varietas apel yang ada di Indonesia, antara lain : *manalagi*, *rome beauty*, *anna* dan *princess noble*. Apel-apel tersebut banyak ditanam di Batu, Poncokusumo, Nongkojajar, Bandungan, Ambarawa, dan Tawangmangu.

Produksi apel di Jawa Timur dalam kurun waktu 5 tahun dapat dilihat pada Tabel 1. Mulai tahun 1989 produksi apel mengalami penurunan sampai tahun 1991, lalu terjadi peningkatan pada tahun 1992 dan menurun kembali pada tahun 1993.

Tabel 1. Jumlah Produksi Apel Di Jawa Timur

Tahun	Produksi (ton)
1989	75.242
1990	65.885
1991	59.846
1992	69.378
1993	51.615

Sumber: Dinas Pertanian Tanaman Pangan Jawa Timur (1993)

Apel *rome beauty* merupakan apel yang paling banyak diproduksi di antara varietas lain di Indonesia, dan seperti buah-buahan lainnya apel termasuk komoditi yang mudah mengalami kerusakan karena kadar airnya tinggi. Oleh karena itu diperlukan suatu usaha pengolahan menjadi suatu produk baru yang diharapkan dapat memperpanjang masa simpan apel *rome beauty*. Salah satu usaha tersebut adalah dengan mengolah apel menjadi manisan apel.

Manisan apel mempunyai masa simpan lebih panjang daripada buah apel segar karena adanya kadar gula yang tinggi, total asam tinggi dan kadar air rendah. Kondisi manisan apel tersebut disebabkan oleh adanya perlakuan seperti perendaman dalam larutan gula, penambahan asam dan pengeringan.

Dari penelitian Christin (1994) dan Susiani (1994), hasil organoleptik menunjukkan bahwa manisan apel yang dihasilkan mempunyai penampakan yang kurang disukai oleh konsumen terutama pada pembentukan jaringan yang kurang transparan, karena pembentukan gelnya kurang sempurna. Pembentukan gel yang kurang sempurna dapat disebabkan oleh faktor-faktor sebagai berikut : tingkat kemasakan buah apel yang digunakan dan konsentrasi awal gula yang ditambahkan kurang sesuai. Oleh karena itu perlu diteliti lebih lanjut tentang hubungan tingkat kemasakan dan konsentrasi awal larutan gula pada pembuatan manisan apel terhadap sifat fisiko kimia dan sensoris.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat kematangan buah dan konsentrasi awal larutan gula terhadap sifat fisiko kimia dan sensoris manisan apel semi basah varietas *rome beauty*.